Ontario

Final Report on Stakeholder Consultations for the Meat Regulation, under the Food Safety and Quality Act, 2001

Sessions held February/March 2005

TABLE OF CONTENTS

Executive Summary 3

I. Ongoing Policy Development Issues 5

a) Microbial Performance Standards

b) Standards and Training Requirements for Slaughtering

c) Emergency Slaughter

d) Processing Hunted Game

e) Breast Tags for Poultry and Rabbits

II. Outstanding Issues Requiring Stakeholder Feedback 8

a) Non-Ambulatory Animals

b) Implementation of HACCP

c) On-Farm Slaughter of Food Animals

d) The Role of Trained Plant Examiners

e) Inedible Material Disposal

f) Recordkeeping for Traceability

g) Fees

h) Financial Assistance

EXECUTIVE SUMMARY

On February 10, 2005, the Food Safety and Quality Act, 2001 was proclaimed and the new Meat Regulation (O. Reg. 31/05) filed. Shortly thereafter the Ontario Ministry of Agriculture and Food (OMAF) invited stakeholders to participate in a series of 12 consultation meetings regarding the new Meat Regulation.

Over 800 stakeholders, including provincially-licensed abattoirs, free-standing meat processors under public health inspection, livestock organizations, meat and grocery retail industry representatives and special interest groups were invited to attend these meetings.

The meetings were held across the province in February and March at the locations shown below.

Guelph*	February 22	**North Bay**	March 1	**Markham**	March 7
Guelph	February 24	**Peterborough**	March 2	**Mississauga**	March 8
Nepean	February 28	**Windsor**	March 3	**Hamilton**	March 9
Nepean**	March 1	**London**	March 6	**Guelph***	March 22

*Association meetings
**Meeting for French stakeholders

In each location, an afternoon meeting was held for meat hygiene officers and public health inspectors. An evening meeting provided an opportunity for meat plant operators, appointed veterinarians, producers and others to provide their input. Attendees were encouraged to ask questions and provide comments or suggestions for any of the issues, either verbally or through a written submission to OMAF.

Prior to the meetings, stakeholders were provided with a detailed document giving an overview of the new regulation, an update on ongoing policy development and background information relating to issues on which the ministry was seeking stakeholder feedback. These issues included: non-ambulatory animals, implementation of HACCP, on-farm slaughter of food animals, the role of trained plant examiners, inedible material disposal, recordkeeping for traceability, fees and financial assistance. A Feedback Form was sent to all stakeholders to encourage their response. These documents were also posted on the OMAF website.

Approximately 240 people participated in the evening stakeholder meetings, while there were 119 inspectors and representatives from Public Health Units at the afternoon meetings. Fifteen stakeholder associations were represented at the two association meetings.

Attendees expressed appreciation that regulatory matters were moving forward and that government was actively seeking their input. During these sessions, stakeholders identified a number of issues that deserved further consideration.

Those who attended the afternoon meetings were most concerned with the requirements for food handler training and water testing. Public health representatives were concerned with the possible duplication or overlap of inspection between OMAF and pubic health inspection and were interested in being involved in the development of an agreement between OMAF and MOHLTC regarding inspection roles and responsibilities in food premises.

Stakeholders who attended the evening sessions were interested in having the definition of a freestanding meat plant (FSMP) clarified in order to understand which plants will be subject to the new Meat Regulation. Abattoir operators were supportive of the expansion of the scope of the regulation to include FSMPs, believing it would level the playing field. There were some, however, who were concerned that there would still be competitors like caterers and small retail butchers who would not be required to comply with the new meat regulation.

On-farm slaughter was discussed extensively at most meetings. Inspectors and abattoir operators strongly felt that allowing uninspected meat into a licensed plant would be a step backward for food safety. They thought it was unfair that they would have to invest time and money to update their facilities to improve food safety and then introduce potentially contaminated meat from on-farm slaughter into the plant. Producer industry organizations, such as the Ontario Cattleman's Association, thought that it was fair and necessary to allow farm-slaughtered animals into a premise for processing in a hygienic environment.

A number of operators stated that HACCP should remain voluntary and voiced a concern over mandatory HACCP. They view the investment required as resulting in little economic benefit unless it allows an increase in market access, such as sales to large grocery store chains and/or inter-provincial trade.

The issue of fees also prompted much discussion. Most operators feel that fees should not be increased from $52.50 per year. The Meat Regulation requires that plant operators have to spend money on their businesses and facilities annually to maintain compliance. They also feel that provincial meat inspection service is a benefit to consumers in Ontario and should be paid for by taxpayers.

Plant operators were supportive of the transition assistance being provided by the government, and direct grants in particular. Some thought that the $25 million financial assistance program will not provide enough money to each individual plant to reach an acceptable compliance level. Operators expect that many plants, particularly FSMPs, may be forced out of business.

Operators also expressed the view at a number of meetings that more should be done to promote Ontario meat and meat products to consumers and grocery store chains. Stakeholders commented freely on all aspects of the new regulation and appreciated the opportunity to clarify information with Ministry staff and discuss ongoing issues surrounding the new meat regulation.

I. ONGOING POLICY DEVELOPMENT ISSUES

The following issues are at an advanced stage of policy development, however the Ministry continues to be interested in stakeholder feedback.

A) Microbial Performance Standards

Background

Microbial performance standards (MPS) can provide an objective indication of a plant's level of food safety. This system has been in place for all U.S. federal and state inspected meat plants since 1996 and is currently required in federally inspected meat plants in Canada that export to the U.S.

MPS would be based on OMAF's baseline studies and the federal standards. Initially it is expected that MPS would be developed for raw meat in abattoirs but they may be developed for processed meat in all meat plants as well. Meat plant operators would have to demonstrate that meat and meat products meet or exceed these standards.

Under this system, plants will track the incidence of specific bacteria, such as *salmonella* on poultry carcasses. When the levels exceed the acceptable standard, corrective action would have to be taken. The cost of follow-up compliance testing may be the responsibility of the operator.

Stakeholder Feedback

Questions from stakeholders focused on who would be taking the tests and who would pay for them. Stakeholders were also interested in the specific testing process. During the discussion it was emphasized that the adoption of microbial performance standards would be equivalent to national standards and would provide an objective, scientific basis for assessing a plant's food safety.

B) Standards and Training Requirements for Slaughtering

Background

It is proposed that all people who perform slaughter activities at an abattoir, including slaughter in accordance with religious practice, must be trained in humane handling and slaughter of food animals. Training sessions would include a review of the procedures for restraining, stunning, slaughtering and euthanizing food animals.

Performance standards set out in the regulation would provide measures for assessing humane slaughter. For example, 100% of hogs must be unconscious before being hoisted.

Instituting training requirements and measurable slaughter standards would provide assurances that food animals are being slaughtered humanely.

Stakeholder Feedback

Stakeholders and inspectors were interested in the availability of training courses, timing and who was required to take the training.

c) Emergency Slaughter

Background

Currently, the inspection and slaughter of all food animals must take place in a slaughter plant in order for the animal to be inspected and ultimately sold as food.

The new meat regulation would provide for the emergency slaughter of animals with ante-mortem inspection outside of the plant under certain conditions. Animals that have escaped confinement, are injured or cannot be transported safely would be eligible for emergency slaughter. Meat from such carcasses could be permitted to enter an abattoir and the retail system.

Emergency slaughter would not be limited to a farm location but could take place at an acceptable location after ante mortem inspection. Carcasses would be transported to a licensed abattoir where a veterinarian or an inspector would conduct a post-mortem inspection and oversee processing. The period between slaughter and start of dressing would be a maximum of two hours.

Emergency slaughter would be allowed only with the approval and oversight of the Regional Veterinarian, who may also require testing of the animal or a carcass to ensure all other regulatory requirements are met.

In such situations the Ministry would charge a fee to the plant operator for the service.

Stakeholder Feedback

Operators asked for clarification on the situations in which emergency slaughter would be permitted, as well as projected costs.

d) Processing Hunted Game

Background

For the most part, the processing of hunted game is a seasonal activity and it is an important service for meat plants to provide to Ontario's large hunting population.

Currently, hunted game can be taken to a food premises where it is cut and wrapped and then returned to the hunter. OMAF is developing standards and procedures for the processing of hunted game at a meat plant that would require the plant operator to obtain approval by an inspector to allow hunted game into the plant. This approval would be dependant upon adequate written requirements around the separation of hunted game from inspected meat products, sanitation and cleaning methods followed after processing hunted game, and for practices respecting the washing, trimming, storing and labelling of hunted game. Some additional record keeping would also be required.

The hunted game carcass and products could not be sold and must be returned to the hunter. The inspector could require the hunted game carcass to be removed from the plant if the required procedures are not followed or if it poses any risk to the plant or other products.

Stakeholder Feedback
There was discussion on separation of hunted game, testing for Chronic Wasting Disease (CWD), inspectors' right to condemn carcasses and disposal of inedible materials from hunted game.

E) Breast Tags for Poultry and Rabbits

Background
To improve food safety, all poultry and rabbits must have a breast tag or similar label on all whole carcasses produced at provincially licensed abattoirs, except for those going for further processing at a licensed meat plant.

Stakeholder Feedback
There was limited discussion on this issue. Operators wanted clarification on whether a label on a bag was acceptable (it is) and what would be required when buying product from Quebec, where breast tags are not required (the federal government is speaking with public health units on this issue).

II. OUTSTANDING ISSUES REQUIRING STAKEHOLDER FEEDBACK

A) Non-Ambulatory Animals

Background

The federal government has recently announced its intention to amend the Health of Animals Act. The legislation currently prohibits the loading or transport of an animal that by reason of infirmity, illness, injury, fatigue or any other cause cannot be transported without undue suffering during the expected journey. The purpose of the amendment is to add a clear prohibition against the transportation of non-ambulatory animals.

If an animal becomes non-ambulatory during transport to a federal slaughter plant, a CFIA veterinarian needs to evaluate an animal's fitness for slaughter upon arrival. If a veterinarian is not available, or if it is not desired to process this animal any further, it is humanely euthanized on the vehicle and removed to the area of the plant designated for the storage of inedible materials. If a CFIA veterinarian determines that an animal was non-ambulatory when loaded, the people believed to be responsible for the loading of the animal may be charged for their contravention of the Health of Animals Regulation.

Under the Livestock and Livestock Products Act, 1990 and Regulation 732, OMAF regulates the movement and transportation of non-ambulatory livestock. Currently, the provincial legislation requires that non-ambulatory livestock be examined by a veterinarian and certified as fit to be transported to slaughter. Once the federal legislation is revised, this practice will no longer be acceptable and OMAF's current regulation on non-ambulatory livestock may need to be amended or revoked so that it is consistent with the final federal amendment.

Regardless of these measures to prevent the loading and transport of non-ambulatory animals, OMAF will still have to deal with the rare occurrence of a non-ambulatory animal arriving at a plant. One option is to follow the federal system and require a veterinarian to evaluate whether the animal is fit for slaughter or should be euthanized and removed to the area of the plant designated for non-edible material. This may be in the best interests of producers and consumers due to the number of medical reasons for an animal to become non-ambulatory during transportation. Once evaluated by the veterinarian, these animals would be either euthanized or stunned on the vehicle.

Costs associated with the veterinarian's evaluation of any non-ambulatory animal, and required tests for drug residues, BSE, etc., will be borne by the meat plant operator.

The second option would direct that any non-ambulatory animal arriving at a provincially licensed plant be humanely euthanized on the vehicle and removed to the area of the plant designated for inedible materials.

Stakeholder Feedback

"When the animal arrives at the plant, how do we know it did go down on the truck?"

"Non-ambulatory will be tough on our vets. You can't prove that an animal didn't walk on the truck. It will be a challenge."

"It will turn farmers into criminals. They will slaughter on the farm and sell to neighbours."

Some time was spent discussing how the provisions for emergency slaughter and non-ambulatory animals would provide livestock producers and plant operators with viable options in light of new federal ban on the loading of non-ambulatory animals. Operators wanted to know what was being done in other provinces to address the changes in federal legislation. There was concern expressed about the costs involved in complying with requirements for additional testing. Mandatory condemnation would put truckers and producers in an antagonistic position over responsibility for animals going down in the truck (e.g. due to ill animal or truck's sudden stop – who pays?).

B) Implementation of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
Background
HACCP is an internationally recognized, science-based, risk management system designed to detect potential problems or hazards and to implement control measures to reduce or eliminate the likelihood of their occurrence. In other words, HACCP programs focus on preventing problems rather than detecting failures by end product testing.

The "HACCP Advantage" program was designed by OMAF to maximize food safety while minimizing program implementation costs to stakeholders.

In his report, Justice Haines made five recommendations concerning HACCP and one recommends the implementation of mandatory HACCP-based food safety programs across all sectors of the food continuum including abattoirs, transportation, FSMPs and food premises. The government has made a commitment to implement these recommendations and is in the process of developing a strategy to phase in HACCP across sectors.

The new Meat Regulation contains requirements for process control based programs that are prerequisite to HACCP. It is being proposed that the regulation be amended to incorporate full HACCP, however the question posed to stakeholders was when it should become a mandatory requirement.

Stakeholder Feedback
"I like the HACCP principles but mandatory HACCP would be burdensome."

"What does HACCP mean to me, a freestanding meat plant? Nothing unless the customer demands it."

"HACCP means nothing to my consumers but it may determine who I buy from."

"It has to be streamlined for small plants."

"There has to be a balance between cost and safe food."

"Don't price ourselves out of the market. [A large grocery chain] will go for lowest cost and will purchase more cheap imports that do not have to meet these standards."

There was a general understanding of the principles of HACCP, accompanied by a significant level of anxiety regarding the implementation of mandatory HACCP programs. The majority of stakeholders expressed their support for voluntary HACCP.

Some stakeholders see HACCP as a regulatory burden and there is some concern regarding the costs of implementing HACCP programs, particularly in smaller operations. There was some discussion as to whether consumers would understand the benefits of HACCP, and be willing to pay for the increased costs of production that would likely occur.

There were a number of questions exploring the potential for interprovincial trade if mandatory HACCP was brought in.

C) On-Farm Slaughter of Food Animals

Background

Historically, producers who slaughtered food animals on farm often used local butchers to cut, wrap and then return the meat for their family's consumption. In September 2004, however, the Food Premises Regulation (O. Reg. 562) under the Health Protection and Promotion Act, 1990 prohibited the presence of uninspected meat in food premises such as butcher shops or other retail stores unless the meat had been obtained through hunting. Permitting uninspected meat into a plant with inspected meat from the same species increases the risk of the inspected meat becoming contaminated and the potential for illegal sale of uninspected meat.

This has created an issue for livestock producers who slaughter their own animals, on their own premises, without inspection, for consumption by themselves and their immediate family.

For food safety and animal welfare reasons, OMAF proposes that training in humane slaughter and hygienic dressing of animals be available to livestock producers in situations where food animals are slaughtered on-farm and the meat is destined for personal consumption by the producer and their immediate family. Such a provision would be consistent with a Haines recommendation to regulate on-farm slaughter.

Livestock producers are currently permitted to slaughter their own animals for their own use. This practice will continue to be permitted under the new Meat Regulation. However, meat obtained in this manner is not inspected and must not enter a food premises. Cut, wrap and any other processing must be done on-farm.

OMAF is considering developing training of independent on-farm slaughter examiners who, for a fee, would go to a producer's farm to perform or assist a producer in slaughtering a food animal.

The on-farm slaughter examiner would be trained in humane slaughter, basic animal and carcass evaluation and hygienic dressing and would be approved by OMAF to oversee and assist in on-farm slaughter. As part of the training, the on-farm slaughter examiner would be advised as to when to contact a veterinarian if any abnormality was detected or suspected. The veterinarian would need to determine if the meat from the animal is fit for consumption.

Serious animal health concerns (e.g. rabies, BSE, etc.) are reportable diseases and if suspected are required by the federal Health of Animals Regulation to be reported to the Canadian Food Inspection Agency (CFIA). If there were no abnormalities present or if the veterinarian determined that the meat was fit for consumption, the on-farm slaughter examiner would mark the carcass or parts of the carcass with an identifying mark indicating who performed the on-farm examination.

Meat bearing a designated mark from an on-farm slaughter examiner could be transported to a licensed meat plant for cutting and wrapping or other processing, and would be returned to the producer for consumption. The meat would be labelled "Uninspected – Not For Sale."

Slaughter plants and FSMPs that provide the cut and wrap services for this type of meat would have to be licensed and follow approved protocols similar to those for hunted game to ensure that the uninspected meat remained separate in the plant. The practice of separation decreases the risk of the inspected meat becoming contaminated.

Another option under consideration is the creation of a special license category for facilities that want to provide cut and wrap services for uninspected meat only. After animals are slaughtered on-farm by a producer who has received the appropriate training or an on-farm slaughter examiner, the meat could be transported to a specialized meat plant for cutting, wrapping and processing. All uninspected meat would be returned to the producer and could not be sold. These plants would be required to meet regulatory facility and sanitation requirements and would be inspected to monitor processing activities and to ensure that no inspected meat was on the premises.

Stakeholder Feedback

"Why are we introducing on-farm slaughter into plants? This seems like we are going backwards."

"If there is only one area where this is required and we have banned on-farm slaughter for several months, why do we want to go backwards? Producers are coping without on-farm slaughter."

"What checks and balances are there in respect to labelling and separation?'

"Take a real serious look at this. It could be a problem."

"How do you control inedible and SRM [specified risk material] from these animals?"

"This is a critical control point in the whole food processing system."

"This goes against everything that we have been working towards for the last 15-20 years."

"Why would we allow an uninspected animal into a plant and risk food safety?"

There was an overwhelmingly negative response from meat plant operators at all meetings to the suggestion that on-farm slaughter of food animals be allowed. Discussions about the lack of access to abattoirs in certain areas of the province muted the opposition to the proposal somewhat. Other options, such as mobile butchers, were also presented but did not receive broad support. Livestock producer organizations are supportive of having their producer-slaughtered animals accepted into a meat plant for processing and returned to the producer, particularly when the animal is non-ambulatory and they are in remote areas of the province.

Suggestions were made to require labelling of farm-slaughtered animals prior to them being allowed into a plant for processing, and registration of on-farm slaughter supervisors.

D) The Role of Trained Plant Examiners

Background

OMAF is considering allowing trained plant employees at qualified licensed slaughter plants to perform certain duties that can presently only be performed by government inspectors.

Consistent with the National Meat and Poultry Regulation and Code (NMPRC) and the practice in certain federally registered poultry plants, the new regulation would give the Director the option of allowing trained employees in certain plants to undertake screening and sorting of carcasses under the supervision of an inspector. Any suspect carcasses would be referred to the inspector for detailed inspection.

This program would allow inspectors to commit more inspection time to other activities such as statistical sampling and further processing. This would enhance the monitoring of product quality, increase plant efficiency and would benefit both industry and government.

Stakeholder Feedback

"Would the plant examiner help or eliminate inspection?"

"I would feel comfortable if the inspector was there."

Plant examiners would be a viable option at a limited number of high-speed poultry plants. Stakeholders had little comment on this proposal.

E) Inedible Material Disposal

Background

Under the *Meat Inspection Act* (Ontario), abattoir operators are currently permitted to dispose of inedible meat waste by burial, incineration, delivery to a renderer or by some other method with the mutual agreement of the operator and the Regional Veterinarian.

Traditionally the meat processing industry has relied on the rendering process to recycle abattoir waste for use in consumer or industrial products. In recent years, the rendering industry has restricted the types of materials that it will accept. Most recently, disease control measures were announced by the federal government proposing several changes to the regulatory requirements governing, among other things, the segregation and disposal of specified risk materials. These changes will affect cattle producers, abattoirs, meat processors, renderers and manufacturers of feeds and fertilizers. Operators are encouraged to become aware of the new federal measures and assess the potential impact on their operations.

Rendering industry restrictions, the proposed new federal disease control measures and the recommendations made by Mr. Justice Haines have created a need to reassess the methods of managing inedible material from meat plants.

Rendering remains the preferred disposal option. However, the government is currently considering allowing inedible material from meat plants to be disposed of at waste disposal sites approved under the E*nvironmental Protection Act, 1990.* Such sites would include municipal and private waste disposal sites such as landfills and dumps, incinerators, composting operations and other existing, emerging or future technologies. Land application of inedible material would not be allowed. OMAF is working with the Ministry of the Environment (MOE) to assess the appropriateness and feasibility of other disposal options.

In addition to rendering and the proposal to allow disposal at waste disposal sites (e.g., landfill sites and dumps, incinerators and composting sites) approved under the *Environmental Protection Act, 1990,* on-site burial and incineration, which is currently allowed for abattoir waste under the *Meat Inspection Act (Ontario)*, would be prohibited, except with the approval of the Director and subject to the terms and conditions set by the Director. In making the decision, the Director would consider the availability of a more preferred option, any federal restrictions, the period of time that the request would cover, location characteristics, volume and type of material and environmental standards for the protection of air and water. Other disposal options, such as composting, would be treated in a manner similar to burial and incineration (i.e. prohibited except with the approval of the Director and subject to the terms and conditions set by the Director). Regardless of the disposal option allowed or authorized under provincial legislation, licensees would be responsible for ensuring compliance with federal legislation.

Stakeholder Feedback

"I have a small plant and am concerned about SRM removal."

"Why is on-site incineration not allowed?"

"There are some inspectors that allow burial and then MOE comes along and says that you cannot do this."

"We are not allowed to let inedible material accumulate however pickup is only allowed twice per week. Charges are going through the roof. We would like to hear from you regarding this."

"How will we handle SRM if it can't go into rendering?"

"It's costing me $1,800 a month to have waste removed. Is there compensation for this?"

The disposal of inedible material continues to be a troublesome topic for the industry and for government. Operators reflected their frustrations at fewer disposal options and increased disposal costs. There were many inquiries on the progress or research into new disposal options and interest in what other jurisdictions (federal, international) were doing on this issue.

F) Recordkeeping for Traceability

Background

A traceability system provides a method to follow an item from one point in the supply chain to another, either backwards or forwards. It provides the information governments or industry require to recall a product in a timely manner or to isolate and control the distribution of an identified product to protect public health.

In June 2002, federal, provincial and territorial ministers, through the Agricultural Policy Framework, set the goal of having 80% of Canadian agri-food products traceable across the agri-food continuum by 2008. Justice Haines' report recommends that the provincial government work with industry to facilitate the development and implementation of traceability systems, particularly in relation to meat.

The agri-food industry has responded by working on a traceability framework within the national context that will include premises identification, data standards, information technology requirements and delivery models. Many plant operators already maintain records of product inputs and sales. Until such time as a national traceability initiative is in place, the new Meat Regulation would require meat plant operators to collect and retain standardized information on the animals delivered to the abattoir, meat and meat products that are sold or distributed by the abattoir and FSMPs to facilitate food recalls and food-borne illness investigations. OMAF proposes to further enhance the new Meat Regulation to require all plant operators to track meat products and other inputs received and used within the plant.

Stakeholder Feedback

"We're killed with paperwork. So much maintenance. I can keep the plant clean but I don't have enough manpower to fill out the paperwork."

"What are the logistical challenges?"

"What level of recordkeeping are you looking at – traceability of animals that come in, hams from week to week?"

Stakeholders appeared generally wary of traceability requirements and were interested in discovering what the minimum requirements might be.

G) Fees

Background

In order to protect the health of Ontarians and to maintain the reputation of Ontario's meats as safe and wholesome, all meat for legal sale to the public must be slaughtered in a licensed or registered establishment and inspected and approved by either federal or provincial authorities.

Producers exporting meat products over provincial or national borders must have their animals and meat federally inspected. Meat that is produced and sold solely within Ontario's borders is provincially inspected.

In the past several years, OMAF, in partnership with the meat industry, has pursued aggressive cost reduction measures designed to increase efficiencies in inspection program costs. However, fees charged for licenses and extra inspection hours has remained low in spite of increasing requirements.

Justice Haines supported a substantial increase ($500-$5,000) in the licensing fee for meat plant operators to cover all administrative costs and to include some contribution toward the cost of inspection. He suggested the fee be assessed according to plant production volume. He also recommended that the costs of testing such as testing for compliance reasons should be charged to the plant as well.

Currently, under the *Meat Inspection Act*, fees may be charged for licenses and overtime inspection. Under the *Food Safety and Quality Act, 2001*, a separate regulation would set out the fees for licenses and services including additional inspection and testing.

OMAF proposed that the license fee be based on production volume and range from $750 to $5,000 for slaughter plants and FSMPs as determined by annual animal units for abattoirs and annual production volume measured in kilograms. These fees were compared with fees in other jurisdictions and were not out of line with other recently updated fees across Canada.

Stakeholder Feedback
"It is a duty of government to make sure food is safe for consumers."

Fee Structure
License fees should be like for a driver's license, a flat fee for everyone.

"If you go by animal units and I am more efficient, then I will pay more than people who are less efficient."

"This fee structure seems like cost recovery. This should come out of public coffers. The whole reason for the new regulations is to increase public safety."

"It is the public that wants this done. It will be funded by the public one way or the other, through the till or taxes. It is more equitable if it is done through taxes."

Fee Level
"I agree with mandatory meat inspection and am willing to pay for it. However, charging exorbitant fees, this is going to be the straw that breaks the camel's back."

"The government and Justice Haines don't know what we are paying. We pay thousands of dollars every year to satisfy government regulations."

The general consensus of all meetings was that the meat inspection system was a public benefit and as such should be funded by the government. There was some recognition that fees could be raised but not to the levels outlined in the discussion document. The comments on fee structure, flat fee versus that based on risk, varied across the province.

H) MEAT PLANT ASSISTANCE PROGRAM
Background
The Meat Plant Assistance Program is a $25.35-million program, to be delivered over 3 years and is designed to assist the meat industry in education, training, making technical and business decisions and making the facility and operational upgrades required to conform with the new Meat Regulation.

The province is making its first major improvement to its food safety requirements for meat plants in over 10 years. In that time, there have been major changes to both federal requirements and the nationally established standards for food safety that provinces are adopting.

The new Meat Regulation applies to non-federally registered abattoirs and freestanding meat plants (FSMPs) and includes requirements described earlier in this document, including:

- food handler training
- documented sanitation, maintenance and pest control programs

- product flow that reduces the chance of cross-contamination between raw and processed or inedible product
- facilities, equipment and utensils that are designed and maintained so they can be effectively cleaned, and
- premises that are constructed of materials that are impervious to moisture and can be effectively cleaned.

Implementation of these requirements under the new Meat Regulation may require investment in facilities, equipment and operations.

The primary goals of the meat industry transitional assistance program would be to increase public protection by facilitating compliance with the new regulation and to reduce potential business closures that may result from having to comply with updated food safety standards. Longer-term goals include positioning Ontario's small and medium sized meat processors to maintain market access and take advantage of new market opportunities.

Stakeholder Feedback

We have been processing for 14 years and have an "AA" rating. We could certainly use some financial assistance for this new set of regulations."

"We wouldn't need this money if we could get on [the grocery chain's] supply list."

"In my plant, facility upgrades are the issue. I need financial assistance to do this."

"There is an opportunity for abuse. Anything that OMAF prescribes money for, there could be ways for consultant's fees to go up to match money available."

"They don't know how much things cost. Don't think a lot of thought went into it. A recent estimate for an upgrade is $400,000."

"I am building a freestanding meat plant this year because of this. If there is no retro in this, it will not help us. How will you help us?"

"To meet regulatory requirements, I will likely have a moderate number of changes to make to my operations. In last five years, we made major changes without financial assistance."

The Meat Plant Assistance Program was announced prior to the consultations, but there were few details. There was discussion on the broad outlines of the program but operators were notified that more information – and application forms – would be available at the annual meeting of the Ontario Independent Meat Processors in London, April 3-4 as well as on the Ministry website.

Rapport final sur les consultations menées auprès des parties intéressées au *Règlement sur l'inspection des viandes*, *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*

Rencontres tenues en février et mars 2005

TABLE DES MATIÈRES

Executive Summary 3

I. **Ongoing Policy Development Issues** 5
- Microbial Performance Standards
- Standards and Training Requirements for Slaughtering
- Emergency Slaughter
- Processing Hunted Game
- Breast Tags for Poultry and Rabbits

II. **Outstanding Issues Requiring Stakeholder Feedback** 8
- Non-Ambulatory Animals
- Implementation of HACCP
- On-Farm Slaughter of Food Animals
- The Role of Trained Plant Examiners
- Inedible Material Disposal
- Recordkeeping for Traceability
- Fees
- Financial Assistance

RÉSUMÉ

Le 10 février 2005, la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* a été promulguée et le nouveau règlement sur l'inspection des viandes (R.O. 31/05) a été déposé. Peu après, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) a invité les parties intéressées à participer à une série de 12 consultations portant sur le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes*.

Plus de 800 parties intéressées ont été invitées à ces rencontres (abattoirs titulaires d'un permis provincial, établissements de transformation de la viande sans abattoir faisant l'objet d'inspections sanitaires, groupements d'éleveurs, représentants de l'industrie de la vente au détail de viande et de produits d'épicerie, groupes d'intérêts spéciaux).

Les rencontres ont eu lieu en février et mars dans toutes les localités suivantes de la province :

Guelph*	22 février	**North Bay**	1er mars	**Markham**	7 mars
Guelph	24 février	**Peterborough**	2 mars	**Mississauga**	8 mars
Nepean	28 février	**Windsor**	3 mars	**Hamilton**	9 mars
Nepean**	1er mars	**London**	6 mars	**Guelph***	22 mars

*Rencontres d'associations
**Rencontre pour les parties francophones

À chaque endroit, on a tenu une réunion l'après-midi à l'intention des agents de l'hygiène des viandes et des inspecteurs de la santé publique. Les exploitants d'installations de transformation de la viande, les vétérinaires nommés, les producteurs et autres personnes pouvaient participer aux consultations lors d'une autre réunion tenue en soirée. On a encouragé les participants à poser des questions et à faire connaître au MAAO, oralement ou par écrit, leurs commentaires et suggestions sur tous les points abordés.

Avant les rencontres, les participants ont reçu un document détaillé donnant un aperçu du nouveau règlement, une mise à jour sur les politiques en cours d'élaboration et des renseignements généraux sur les points que le Ministère voulait discuter avec les parties intéressées. Ces points étaient les suivants : animaux incapables de se mouvoir, mise en œuvre des programmes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), abattage fermier d'animaux destinés à l'alimentation, formation et rôle des examinateurs internes, élimination des matières non comestibles, consignation des renseignements et traçabilité, droits et aide financière. Un formulaire de réponse a été envoyé à toutes les parties intéressées pour les encourager à transmettre leurs commentaires. Ces documents ont également été affichés sur le site Web du MAAO.

Environ 240 personnes étaient présentes aux réunions tenues en soirée à l'intention des parties intéressées, et 119 inspecteurs et représentants des bureaux de santé publique ont participé réunions de l'après-midi. Quinze associations de parties

intéressées étaient représentées lors des deux rencontres tenues à l'intention des associations.

Les personnes présentes ont dit apprécier que les affaires réglementaires progressent et que le gouvernement recherche activement leur participation. Au cours de ces consultations, les parties intéressées ont identifié plusieurs dossiers qui méritaient une étude plus approfondie.

Les personnes qui ont assisté aux séances de l'après-midi s'intéressaient davantage aux exigences relatives à la formation des préposés à la manutention des aliments et aux tests de qualité de l'eau. Les représentants du domaine de la santé publique s'inquiétaient du risque de dédoublement ou de chevauchement des inspections du MAAO et de la santé publique, et ils se sont montrés intéressés à participer à l'élaboration d'une entente entre le MAAO et le MSSLD concernant les rôles et les responsabilités en matière d'inspection des dépôts d'aliments.

Les parties intéressées présentes aux rencontres en soirée souhaitaient avoir une définition plus claire de ce qu'est un établissement de transformation de la viande sans abattoir (ÉTVA) afin de mieux comprendre quels établissements seraient visés par le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes*. Les exploitants d'abattoir appuyaient l'élargissement du champ d'application du règlement aux ÉTVA, croyant que ceci permettrait une meilleure égalité des chances. Certaines personnes ont toutefois dit craindre que certains concurrents, comme des traiteurs et des bouchers exerçant dans de petits commerces de détail, puissent ne pas être tenus de se conformer au nouveau règlement.

L'abattage fermier d'animaux destinés à l'alimentation a été discuté en profondeur lors de la plupart des rencontres. Les inspecteurs et les exploitants d'abattoirs croyaient fermement que le fait de permettre à des établissements titulaires d'un permis de recevoir de la viande non inspectée allait à l'encontre des progrès réalisés en matière de salubrité des aliments. Ils trouvaient qu'il était injuste qu'on les oblige à investir du temps et de l'argent pour mettre à jour leurs installations en matière de salubrité des aliments, puis de laisser entrer dans leurs établissements des animaux abattus sur une ferme et susceptibles d'être contaminés. Les associations de producteurs, comme l'Ontario Cattlemen's Association, croyaient qu'il était juste et nécessaire de permettre que les carcasses d'animaux abattus à la ferme soient traitées dans un établissement offrant des conditions d'hygiène appropriées.

Un certain nombre d'exploitants ont déclaré que les programmes HACCP devraient rester volontaires et ont dit s'inquiéter de ce qu'ils puissent devenir obligatoires. Ils pensent que l'investissement nécessaire apportera peu d'avantages économiques si l'accès aux marchés n'est pas élargi (p. ex. : ventes aux grosses chaînes de magasins d'alimentation ou commerce interprovincial).

La question des droits perçus a également suscité beaucoup de discussions. La plupart des exploitants croyaient que les droits ne devraient pas être augmentés (ils sont actuellement de 52,50 $ par an). Le *Règlement sur l'inspection des viandes* stipule que

les exploitants doivent investir chaque année dans leur commerce et leurs installations pour assurer leur conformité. Les exploitants croient que le service provincial d'inspection des viandes est un avantage pour les consommateurs de l'Ontario et qu'il devrait donc être financé par les contribuables.

Les exploitants appuyaient l'aide financière de transition apportée par le gouvernement et en particulier les subventions directes. Certaines personnes pensaient toutefois que le programme d'aide financière de 25 millions de dollars ne serait pas suffisant pour aider chaque établissement à répondre de façon satisfaisante aux exigences du nouveau règlement. Les exploitants s'attendent à ce que plusieurs établissements (notamment des ÉTVA) soient forcés de fermer leurs portes.

Lors de certaines rencontres, des exploitants ont également déclaré qu'il faudrait faire plus pour promouvoir la viande et les produits carnés de l'Ontario auprès des consommateurs et des chaînes d'épiceries. Les parties intéressées ont formulé de nombreux commentaires sur tous les aspects du nouveau règlement, et ils ont apprécié que le Ministère leur transmette plus de détails à ce sujet et leur permette de débattre de diverses questions pertinentes concernant le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes*.

I. PROCESSUS CONTINU D'ELABORATION DE LA POLITIQUE

Dans les dossiers suivants, on en est à un stade avancé de l'élaboration des politiques, mais le Ministère souhaite encore connaître les réactions des parties intéressées.

A) NORMES DE RENDEMENT MICROBIOLOGIQUE

Généralités

Les normes de rendement microbiologique (NRM) permettent une évaluation objective du degré de salubrité d'un établissement. Aux États-Unis, le système des NRM est en place depuis 1996 dans tous les établissements de transformation de la viande inspectés par les autorités sanitaires fédérales et des États; au Canada, il est actuellement obligatoire dans les établissements de transformation de la viande qui sont inspectés par le gouvernement fédéral et qui exportent aux États-Unis.

Les normes NRM seraient définies en fonction des normes fédérales et des études de référence menées par le MAAO. Au départ, les NRM viseraient la viande brute dans les abattoirs, mais elles pourraient aussi viser les viandes transformées dans tous les établissements. Il incomberait aux exploitants des établissements de faire la preuve que la viande et les produits carnés répondent aux normes ou les dépassent.

En vertu de ce système, les établissements surveilleront le degré d'incidence de certaines bactéries, par exemple les salmonelles sur les carcasses de volailles. Quand les populations bactériennes dépasseraient la norme acceptable, des mesures correctives s'imposeraient. Le coût des analyses de suivi pour le retour à la conformité pourrait être à la charge de l'exploitant.

Points de vue des parties intéressées
Les parties intéressées ont surtout demandé qui effectuerait les tests et qui en défraierait les coûts. Elles souhaitaient également connaître les procédures spécifiques des tests. Au cours du débat, on a souligné que si elles étaient adoptées, des normes de rendement microbiologique équivaudraient à des normes nationales et constitueraient des bases scientifiques objectives pour l'évaluation de la salubrité alimentaire d'un établissement.

B) NORMES ET EXIGENCES EN MATIERE DE FORMATION AUX TECHNIQUES D'ABATTAGE
Généralités
Il est proposé d'exiger que tous les employés affectés aux abattages dans un abattoir, y compris les abattages rituels, soient formés aux méthodes de manutention des animaux et d'abattage sans cruauté. Leur formation porterait sur les méthodes d'immobilisation, d'étourdissement, d'abattage et d'euthanasie des animaux.

Les normes de rendement énoncées dans le règlement serviraient à évaluer dans quelle mesure les abattages sont exempts de cruauté. Par exemple, 100 % des porcs doivent être inconscients lorsqu'ils sont suspendus.

L'instauration d'exigences de formation et de normes d'abattage mesurables contribuerait à garantir l'absence de cruauté lors de l'abattage des animaux destinés à la consommation.

Points de vue des parties intéressées
Les parties intéressées et les inspecteurs souhaitaient connaître la disponibilité des cours de formation, leur calendrier et l'identité des personnes qui seraient tenues de les suivre.

C) ABATTAGE D'URGENCE
Généralités
À l'heure actuelle, l'inspection et l'abattage de tous les animaux destinés à la consommation doivent avoir lieu dans un abattoir de manière à ce que chaque animal puisse être inspecté et que sa viande puisse être vendue pour la consommation humaine.

Le nouveau *Règlement sur l'inspection des animaux* permettrait que, dans certaines circonstances, un animal soit abattu d'urgence ailleurs que dans un abattoir après une inspection *ante-mortem*. L'abattage d'urgence serait permis pour les animaux qui se sont échappés du lieu où ils étaient retenus, qui sont blessés ou qui ne sont pas en état d'être transportés. Il serait permis d'apporter leur carcasse dans un abattoir et d'écouler la viande dans le réseau de vente au détail.

L'abattage d'urgence ne serait pas permis uniquement dans les fermes, mais aussi dans tout lieu acceptable à condition que l'animal ait d'abord été inspecté. Les carcasses seraient transportées jusqu'à un abattoir titulaire d'un permis pour qu'un vétérinaire ou un inspecteur procède à leur inspection *post-mortem* et supervise leur transformation. Le délai entre l'abattage et le début de l'habillage de la carcasse serait de deux heures au maximum.

L'abattage d'urgence ne serait permis qu'avec l'approbation et sous la supervision du vétérinaire régional. Celui-ci pourrait en outre exiger que des tests soient effectués sur l'animal ou la carcasse pour vérifier que toutes les autres exigences réglementaires sont respectées.

Dans ce genre de situations, le ministère demanderait à l'exploitant de verser des droits en contrepartie du service.

Points de vue des parties intéressées
Les exploitants ont demandé des explications sur les situations où l'abattage d'urgence serait permis et sur les coûts prévus à cet effet.

D) TRANSFORMATION DE GIBIER TUE A LA CHASSE
Généralités
La transformation de gibier abattu à la chasse est une activité essentiellement saisonnière; il s'agit d'un service important que les établissements de transformation de la viande fournissent aux très nombreux chasseurs de l'Ontario.

En l'état actuel de la législation, ces animaux peuvent être acheminés à un dépôt d'aliments où ils sont découpés et emballés, puis repris par les chasseurs qui les ont abattus. Le MAAO travaille actuellement à élaborer les normes et les méthodes qui encadreront la transformation du gibier tué à la chasse dans un établissement de transformation de la viande; il propose d'exiger que l'exploitant demande l'approbation d'un inspecteur pour pouvoir admettre du gibier à l'intérieur de son établissement. L'inspecteur donnerait son accord seulement après s'être assuré que l'établissement s'est doté de protocoles écrits sur les méthodes de séparation entre le gibier et les produits inspectés, de méthodes d'assainissement et de nettoyage mises en œuvre après la transformation de gibier, ainsi que de pratiques adéquates de lavage, de parage, d'entreposage et d'étiquetage du gibier. Certaines conditions pourraient également s'appliquer à la tenue des registres.

La carcasse des animaux gibier et les produits qui en sont tirés ne pourraient pas être vendus et ne devraient être remis qu'au chasseur. L'inspecteur pourrait exiger que la carcasse soit enlevée de l'établissement de transformation de la viande si elle pose un risque pour celui-ci ou pour les autres produits carnés, ou en cas de non-respect des méthodes réglementaires.

Points de vue des parties intéressées
Il y a eu un débat sur l'isolement du gibier tué à la chasse, le test de détection de l'encéphalopathie des cervidés, le droit des inspecteurs de condamner les carcasses et l'élimination des matières non comestibles provenant du gibier.

E) APPLICATION D'UNE ETIQUETTE SUR LA POITRINE DES VOLAILLES ET DES LAPINS
Généralités
Pour améliorer la salubrité des aliments, le règlement exigera qu'une étiquette ou une marque semblable soit appliquée, au niveau de la poitrine, sur toutes les carcasses

entières de volailles et de lapins tués dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial, sauf sur celles qui sont destinées à subir une deuxième transformation dans un établissement de transformation de la viande titulaire d'un permis.

Points de vue des parties intéressées

Il y a eu un débat limité sur cette question. Les exploitants voulaient savoir s'il était acceptable d'apposer une étiquette sur un sac (la réponse est affirmative), ce qui serait nécessaire dans le cas d'un produit acheté au Québec où la pose d'une étiquette sur la poitrine de l'animal n'est pas obligatoire (le gouvernement fédéral est en pourparlers avec les bureaux de santé publique sur cette question).

II. QUESTIONS EN SOUFFRANCE REQUERANT L'AVIS DES PARTIES INTERESSEES

A) ANIMAUX INCAPABLES DE SE MOUVOIR

Généralités

Le gouvernement fédéral a récemment annoncé son intention de modifier la *Loi sur la santé des animaux*. Cette loi interdit actuellement l'expédition ou le transport de tout animal qui, pour des raisons d'infirmité, de maladie, de blessure, d'épuisement ou autres, ne peut pas être transporté sans souffrir indûment durant le trajet prévu. La modification vise à interdire expressément le transport des animaux incapables de se mouvoir.

Si un animal devient incapable de se mouvoir durant son transport vers un abattoir sous inspection fédérale, un vétérinaire de l'ACIA devra évaluer son état à l'arrivée en vue de l'abattage. Si aucun vétérinaire n'est disponible ou s'il n'est pas souhaitable d'abattre l'animal pour en exploiter la viande, celui-ci sera euthanasié sans cruauté dans le véhicule, puis transporté jusqu'au local de l'établissement réservé à l'entreposage des matières non comestibles. Si un vétérinaire de l'ACIA établit qu'un animal était incapable de se mouvoir au moment de l'expédition, les personnes censées avoir expédié celui-ci pourront être accusées d'infraction au *Règlement sur la santé des animaux*.

Sous le régime de la *Loi sur le bétail et les produits du bétail* de 1990 et du règlement de l'Ontario 732, le MAAO réglemente les déplacements et le transport des animaux d'élevage incapables de se mouvoir. Actuellement, la législation provinciale exige qu'un vétérinaire examine les animaux incapables de se mouvoir, puis qu'il les déclare aptes au transport jusqu'à l'abattoir. Lorsque la législation fédérale aura été révisée, cette pratique ne sera plus acceptable et il sera peut-être nécessaire d'abroger ou de modifier la réglementation actuelle du MAAO sur les animaux incapables de se mouvoir pour l'aligner sur ce qui sera finalement décidé dans la loi fédérale.

En dépit des mesures qui sont prises pour éviter l'expédition et le transport d'animaux incapables de se mouvoir, le MAAO constate encore de rares cas d'animaux arrivant dans un établissement dans cet état. Une option possible serait de s'aligner sur les dispositions fédérales et d'exiger qu'un vétérinaire examine l'animal pour déterminer s'il peut être abattu ou s'il doit être euthanasié et transporté dans le local de l'abattoir réservé aux matières non comestibles. Vu le nombre de raisons médicales pouvant causer une incapacité à se mouvoir pendant le transport, cette disposition répondrait aux intérêts des producteurs et des consommateurs. Après leur évaluation par le vétérinaire, ces animaux seraient soit euthanasiés, soit étourdis dans le véhicule.

Les coûts associés à l'évaluation par un vétérinaire d'un animal incapable de se mouvoir ainsi que les épreuves requises pour mesurer les résidus de médicaments, dépister l'ESB, etc., seraient à la charge de l'exploitant de l'abattoir.

La deuxième possibilité serait d'ordonner que tout animal qui est incapable de se mouvoir lorsqu'il arrive à un abattoir titulaire d'un permis provincial soit euthanasié sans

cruauté dans le véhicule et transporté jusqu'au local de l'abattoir réservé aux matières non comestibles.

Points de vue des parties intéressées

« Lorsque l'animal arrive à l'établissement, comment peut-on savoir qu'il s'est affaissé dans le camion? »

« Les animaux incapables de se mouvoir causeront des difficultés au vétérinaire. Il est impossible de prouver qu'un animal n'est pas monté dans le camion par ses propres moyens. Ce sera difficile. »

« Ce système fera des agriculteurs des criminels. Ils abattront les animaux chez eux et vendront le produit à leurs voisins. »

On a débattu pendant un certain temps des options viables que les dispositions sur l'abattage d'urgence et les animaux incapables de se mouvoir laisseraient aux producteurs de bétail et aux exploitants d'établissements, étant donné la nouvelle interdiction fédérale visant l'expédition d'animaux incapables de se mouvoir. Les exploitants voulaient savoir ce qu'on faisait dans les autres provinces pour se conformer à la nouvelle version de la loi fédérale. On s'est inquiété des coûts de mise en conformité avec les exigences liées aux tests supplémentaires. La condamnation obligatoire aurait pour effet d'opposer les camionneurs et les producteurs sur la question de la responsabilité des animaux qui se sont affaissés dans le camion (p. ex. à cause d'une maladie ou d'arrêts brusques du véhicule – qui défraierait les coût?).

B) ADOPTION DES PROGRAMMES HACCP (ANALYSE DES RISQUES ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES)

Généralités

Le système HACCP, qui est reconnu à l'échelle internationale, est une démarche scientifique de gestion des risques. Son objet est la détection des problèmes ou dangers possibles et la mise en œuvre des mesures de contrôle nécessaires pour réduire ou éliminer les risques de ce type. En d'autres termes, les programmes HACCP visent la prévention des problèmes plutôt que la détection des défaillances par des tests effectués sur les produits finis.

Le programme Avantage HACCP a été élaboré par le MAAO pour optimiser la salubrité des aliments tout en limitant les coûts de mise en œuvre du programme pour les parties intéressées.

Dans son rapport, le juge Haines a formulé cinq recommandations sur les principes HACCP; dans l'une de ces recommandations, il se prononce en faveur de la mise en œuvre de programmes obligatoires de salubrité des aliments fondés sur les principes HACCP dans tous les secteurs de la filière alimentaire, y compris les abattoirs, le transport, les ÉTVA et les dépôts d'aliments. Le gouvernement s'est engagé à mettre en œuvre ces recommandations et, à cette fin, il élabore actuellement une stratégie d'implantation graduelle des programmes HACCP dans tous les secteurs.

Le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes* rend obligatoires certains programmes basés sur le contrôle des procédés, ces programmes étant la condition préalable à l'application des principes HACCP. On propose de modifier la réglementation pour y inclure l'ensemble des principes HACCP, mais ce qu'on a demandé aux parties intéressées était quand ce volet devrait devenir obligatoire.

Points de vue des parties intéressées

« *J'aime bien les principes HACCP, mais ils seraient encombrants s'ils étaient obligatoires.* »

« *Qu'est-ce que le système HACCP signifie pour moi qui suis propriétaire d'un établissement de transformation de la viande sans abattoir? Rien, à moins que le client l'exige.* »

« *Le système HACCP ne signifie rien pour mes clients, mais il peut déterminer chez qui je m'approvisionne.* »

« *Il doit être simplifié à l'intention des petits établissements.* »

« *Il doit y avoir un compromis entre les coûts et la salubrité des aliments.* »

« *N'exigeons pas des prix trop élevés pour le marché. [Toute grande chaîne d'alimentation] optera pour le prix le moins élevé et achètera plus de produits importés moins coûteux qui n'ont pas à répondre à ces normes.* »

De façon générale les personnes présentes comprenaient les principes d'HACCP, mais la mise en œuvre obligatoire d'un tel système suscitait chez elles une inquiétude significative. La majorité des parties intéressées se sont déclarées en faveur de la mise en œuvre volontaire.

Certaines des parties intéressées considèrent le système HACCP comme une entrave réglementaire et s'inquiètent des coûts de mise en œuvre de tels programmes, notamment dans les petites entreprises. On s'est également demandé si les consommateurs comprendraient les avantages du HACCP et seraient prêts à payer pour couvrir les coûts de production supplémentaires qui en découleraient probablement.

On a posé plusieurs questions concernant le potentiel du commerce interprovincial si la mise en œuvre du système HACCP devient obligatoire.

C) Abattages fermiers d'animaux destines a la consommation

Généralités

Traditionnellement, les éleveurs qui abattaient à la ferme des animaux destinés à la comsommation confiaient souvent à un boucher de leur localité le soin de découper la carcasse et d'emballer la viande, puis ils allaient reprendre le produit pour leur consommation familiale. Or, depuis septembre 2004, le règlement sur les dépôts d'aliments (*Food Premises Regulation*, R.O. 562) pris en application de la *Loi sur la*

protection et la promotion de la santé de 1990 interdit qu'une carcasse ou de la viande qui n'a pas été inspectée soit apportée dans un dépôt d'aliments tel qu'une boucherie ou un autre magasin d'alimentation au détail, sauf quand il s'agit de gibier abattu à la chasse. Le fait de permettre que de la viande non inspectée pénètre dans un établissement où se trouve de la viande inspectée provenant des mêmes espèces animales augmente le risque de contamination de la viande inspectée et le risque de vente illégale de viande non inspectée.

Cette interdiction crée un problème pour les éleveurs qui abattent leurs propres animaux chez eux, sans inspection, pour leur consommation personnelle et celle de leur famille immédiate.

Pour des raisons de salubrité des aliments et de bien-être des animaux, le MAAO propose qu'une formation aux méthodes d'abattage sans cruauté et d'habillage hygiénique des carcasses soit offerte aux éleveurs qui désirent abattre chez eux des animaux dont la viande servira à leur consommation personnelle et à celle de leur famille immédiate. Cette proposition va dans le sens d'une recommandation qui avait été formulée par le juge Haines relativement aux abattages fermiers.

On permet actuellement aux producteurs de bétail d'abattre leurs propres animaux pour leur propre consommation. Cette pratique sera encore permise par le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes*. Toutefois il ne sera pas permis d'apporter dans un dépôt d'aliments de la viande d'animaux abattus à la ferme qui n'a pas été inspectée. La découpe, l'emballage et tout autre conditionnement de la viande devront également être effectués sur place à la ferme.

Le MAAO envisage également de mettre sur pied un cours de formation des inspecteurs des abattages fermiers indépendants qui, contre rémunération, se rendraient chez l'éleveur pour y abattre un animal de boucherie ou pour assister l'éleveur dans cette tâche.

L'inspecteur des abattages fermiers aurait été formé aux méthodes d'abattage sans cruauté, aux principes de base de l'évaluation des animaux et des carcasses et aux méthodes hygiéniques d'habillage des carcasses; il serait autorisé par le MAAO à superviser les abattages d'animaux à la ferme ou à aider l'éleveur à cette fin. Lors de sa formation, l'inspecteur des abattages fermiers aurait appris à reconnaître les circonstances dans lesquelles il doit consulter un vétérinaire s'il détecte ou soupçonne une anomalie. Le vétérinaire devrait alors déterminer si la viande est propre à la consommation.

Certaines maladies graves des animaux (par ex. la rage, l'ESB, etc.) sont à déclaration obligatoire : le *Règlement sur la santé des animaux* du Canada rend obligatoire le signalement de chaque cas où l'on soupçonne l'une de ces maladies à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). En l'absence d'anomalie ou si le vétérinaire détermine que la viande est propre à la consommation, l'inspecteur des abattages fermiers apposerait sur la carcasse ou les parties de carcasse une marque identifiant la personne qui a effectué l'inspection à la ferme.

La viande portant la marque d'un inspecteur des abattages fermiers pourrait être acheminée vers un établissement titulaire d'un permis où elle serait débitée et emballée ou soumise à toute autre forme traitement, et elle serait destinée à la consommation personnelle du producteur. » La viande serait étiquetée « Viande non inspectée – vente interdite ».

Le règlement exigerait que les abattoirs et les ÉTVA qui fournissent des services de découpe et d'emballage de ce type de viande soient titulaires d'un permis et qu'ils suivent des protocoles approuvés semblables à ceux qui s'appliquent au gibier tué à la chasse pour s'assurer que la viande non inspectée n'entre jamais en contact avec d'autres produits dans l'établissement. Ces pratiques d'isolement réduisent le risque de contamination de la viande inspectée.

Une autre option qui est à l'étude est la création d'une catégorie de permis spéciale pour les établissements qui fournissent exclusivement des services de découpe et d'emballage de viande non inspectée. Lorsqu'un animal a été abattu à la ferme par un producteur qui a reçu une formation appropriée ou par un inspecteur des abattages fermiers, sa carcasse pourrait être acheminée vers un établissement qui serait spécialisé dans la découpe, l'emballage et la transformation de viande non inspectée. Toute viande non inspectée serait renvoyée chez le producteur et sa vente serait interdite. Ces établissements spécialisés seraient tenus de répondre aux exigences réglementaires en matière d'installations et d'hygiène, et ils feraient l'objet d'inspections de contrôle des activités de transformation et de vérification de la présence de toute viande inspectée.

Points de vue des parties intéressées

« *Pourquoi introduisons-nous les animaux abattus à la ferme dans les établissements? Une telle mesure semble être un retour en arrière.* »

« *Il n'y a qu'un secteur où une telle mesure soit nécessaire, et nous interdisons l'abattage à la ferme depuis plusieurs mois, alors pourquoi revenir en arrière? Les producteurs s'en tirent bien en l'absence d'abattage à la ferme.* »

« *Quels mécanismes régulateurs existe-t-il en matière d'étiquetage et d'isolement?* »

« *Examinons cette question sérieusement. Il pourrait survenir des problèmes.* »

« *Comment contrôle-t-on les matières non comestibles et les MRS [matériels à risque spécifié] provenant de ces animaux?* »

« *Il s'agit d'un point critique dans l'ensemble du système de transformation des aliments.* »

« *Cela va à l'encontre de tout ce pour quoi nous travaillons depuis 15 ou 20 ans.* »

« *Pourquoi permettrions-nous à un animal non inspecté d'entrer dans un établissement au risque de compromettre la salubrité des aliments?* »

À toutes les réunions, dans leur très grande majorité, les exploitants d'établissements de transformation de la viande se sont prononcés contre l'idée de permettre l'abattage des animaux de consommation à la ferme. Les discussions sur le manque d'accès aux abattoirs dans certaines régions de la province ont eu pour effet, dans une certaine mesure, de réduire au silence les opposants à cette proposition. On a présenté d'autres options (p. ex. bouchers itinérants), qui n'ont cependant pas reçu un large appui. Les organismes représentant les producteurs de bétail appuient la proposition d'accepter les animaux abattus par les producteurs dans les usines de transformation, qui transformeraient la viande et la renverraient au producteur, notamment dans le cas d'animaux incapables de se mouvoir et situés dans des régions isolées de la province.

On a également suggéré de rendre obligatoires l'étiquetage des animaux abattus à la ferme avant leur entrée dans un établissement de transformation et l'enregistrement des superviseurs d'abattage à la ferme.

D) Formation et role des examinateurs internes

Généralités

Le MAAO étudie la possibilité de permettre que des employés d'abattoirs titulaires d'un permis provincial soient, après formation, habilités à accomplir certaines des tâches qui, actuellement, ne peuvent être exécutées que par des inspecteurs du gouvernement.

Conformément aux *Règlement et Code nationaux sur les produits de viande et de volaille* (RCNPVV) et à ce qui se pratique dans certains abattoirs de volailles agréés par les autorités fédérales, le nouveau règlement permettrait aux directeurs de certains établissements de confier à des employés dûment formés le soin d'examiner et de trier les carcasses sous la supervision d'un inspecteur. Ces employés soumettraient les carcasses qu'ils jugent suspectes à l'inspecteur en vue d'une inspection détaillée.

Ce programme permettrait aux inspecteurs de consacrer plus de temps à d'autres activités telles que l'échantillonnage statistique ou d'autres traitements. Cela permettrait d'améliorer le suivi de la qualité des produits et d'accroître l'efficacité des établissements, ce qui serait bénéfique à la fois du point de vue de l'industrie et des pouvoirs publics.

Points de vue des parties intéressées

« *L'examinateur interne contribuerait-il à l'inspection ou permettrait-il de l'éliminer?* »

« *Cela ne me gênerait pas qu'un inspecteur se trouve sur place.* »

La présence d'examinateurs internes serait une option viable dans un nombre limité d'abattoirs de volailles à grand débit. Les parties intéressées ont formulé peu de commentaires sur cette proposition.

E) ÉLIMINATION DES MATIERES NON COMESTIBLES

Généralités

Aux termes de la *Loi sur l'inspection des viandes* de l'Ontario, les exploitants d'abattoirs sont actuellement autorisés à éliminer les déchets carnés non comestibles par enfouissement, incinération ou livraison à un équarrisseur, ou par toute autre méthode décidée d'un commun accord entre l'exploitant et le vétérinaire régional.

Traditionnellement, l'industrie de la transformation des viandes s'en remettait aux équarrisseurs pour recycler les déchets d'abattoirs en produits de consommation ou industriels. Or, depuis quelques années, les équarrisseurs ont restreint la gamme des matières qu'ils acceptent de transformer. Récemment, le gouvernement fédéral a annoncé des mesures de lutte contre les maladies qui s'accompagnent de plusieurs modifications aux exigences réglementaires ayant trait notamment au traitement à part et à l'élimination des matériels à risque spécifiés. Ces changements se répercuteront sur les producteurs bovins, les abattoirs, les transformateurs de viande, les équarrisseurs, les fabricants d'aliments pour animaux et les fabricants d'engrais. Les exploitants sont invités à prendre connaissance des nouvelles mesures fédérales et à en évaluer les conséquences pour leurs entreprises.

En raison des restrictions décidées par les équarrisseurs, des nouvelles mesures de lutte contre les maladies proposées par le gouvernement fédéral et des recommandations du juge Haines, les méthodes de gestion des matières non comestibles issues des établissements de transformation de la viande devront être réévaluées.

L'équarrissage demeure la meilleure méthode d'élimination. Cependant le gouvernement envisage actuellement de permettre que les matières non comestibles soient éliminées dans des décharges approuvées aux termes de la *Loi sur la protection de l'environnement* de 1990. Ces décharges incluraient les sites de réception des déchets municipaux et privés tels que les dépotoirs et les sites d'enfouissement, les incinérateurs, les sites de compostage et les sites utilisant d'autres techniques existantes, émergentes ou futures. Il serait interdit d'épandre sur les terres des matières carnées non comestibles. Le MAAO travaille avec le ministère de l'Environnement de l'Ontario (MEO) à évaluer la pertinence et la faisabilité d'autres options d'élimination des matières non comestibles.

En plus de continuer à autoriser l'envoi des déchets aux équarrisseurs et, si la proposition est acceptée, d'autoriser l'envoi des déchets carnés non comestibles aux décharges (par ex. sites d'enfouissement et dépotoirs, incinérateurs et sites de compostage) approuvées aux termes de la *Loi sur la protection de l'environnement* de 1990, le nouveau règlement interdirait l'enfouissement et l'incinération des déchets à l'abattoir même (ce que permet actuellement la *Loi sur l'inspection des viandes* de l'Ontario), sauf sur autorisation du directeur et sous réserve des conditions imposées par celui-ci. Dans sa décision, le directeur prendrait en considération la disponibilité d'une meilleure option, les restrictions fédérales, la période couverte par la demande, les caractéristiques des lieux, le type de matières visées et leur volume ainsi que les normes environnementales de protection de l'air et de l'eau. Les autres options telles

que le compostage seraient examinées à la lumière des mêmes critères que l'enfouissement et l'incinération (autrement dit, elles seraient interdites sauf avec l'autorisation du directeur et sous réserve des conditions imposées par lui). Quelle que soit l'option autorisée ou permise par la législation provinciale, les titulaires d'un permis seraient tenus de se conformer à toutes les exigences de la législation fédérale.

Points de vue des parties intéressées
« *Je suis propriétaire d'un petit établissement et l'élimination des MRS m'inquiète.* »

« *Pourquoi l'incinération sur place n'est-elle pas permise?* »

« *Certains inspecteurs permettent l'enfouissement, puis le ministère de l'Environnement nous l'interdit.* »

« *On ne nous permet pas d'accumuler les matières non comestibles, mais le ramassage n'est permis que deux fois par semaine. Cela coûte très cher. Nous aimerions vous entendre sur ce point.* »

« *Comment va-ton traiter les MRS si on ne peut pas les envoyer aux équarrisseurs?* »

« *L'enlèvement des déchets me coûte 1800 $ par mois. Existe-t-il une forme de compensation à cette fin?* »

L'élimination des matières non comestibles reste une question difficile pour l'industrie et pour le gouvernement. Les exploitants se dont dits déçus d'avoir moins d'options et d'encourir des coûts accrus. Beaucoup de demandes de renseignements concernaient les progrès de la recherche sur les nouvelles méthodes d'élimination et sur ce qui était fait dans les autres juridictions (fédéral, autres pays) dans ce domaine.

F) Tenue de registres pour la traçabilite

Généralités
Un système de traçabilité doit permettre de suivre le trajet d'un article d'un maillon à l'autre de la chaîne d'approvisionnement, vers l'amont ou vers l'aval. Il fournit aux pouvoirs publics et à l'industrie les renseignements dont ils ont besoin pour organiser rapidement le rappel d'un produit ou pour isoler et contrôler la distribution d'un produit identifié, dans le but de protéger la santé publique.

En juin 2002, en vertu du Cadre stratégique agricole, le ministre fédéral et les ministres provinciaux et territoriaux se sont fixé un objectif : d'ici 2008, 80 % des produits agroalimentaires canadiens devront pouvoir être retracés sur l'ensemble du secteur agroalimentaire. Dans son rapport, le juge Haines recommandait que le gouvernement provincial travaille avec l'industrie à faciliter l'élaboration et la mise en œuvre de systèmes de traçabilité, notamment en ce qui concerne les viandes.

L'industrie agroalimentaire s'est donc mobilisée et s'est attelée à l'élaboration d'un cadre de traçabilité à l'échelle nationale qui couvrira l'identification des lieux de production, la normalisation des données, les exigences en matière de technologie de

l'information et les modèles de mise en œuvre. De nombreux exploitants d'établissements tiennent déjà des registres des produits réceptionnés et des ventes. En attendant qu'un projet national de traçabilité voie le jour et afin de faciliter les rappels d'aliments et les enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire, le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes* exigerait que les exploitants des abattoirs et des ÉTVA recueillent et conservent des données normalisées sur les animaux réceptionnés à l'abattoir ainsi que sur la viande et les produits carnés qui sont vendus ou distribués par l'abattoir ou l'ÉTVA. Le MAAO propose d'ajouter de nouvelles dispositions au règlement pour exiger que tous les exploitants d'établissements de transformation des viandes gardent la trace des produits carnés et autres intrants qui leur sont livrés et qui sont utilisés dans leur établissement.

Points de vue des parties intéressées
« *Nous sommes envahis par la paperasse. Et il y a déjà tant à faire pour l'entretien. Je peux garder mon établissement propre, mais je n'ai pas assez de personnel pour effectuer les formalités administratives.* »

« *Quels sont les défis logistiques?* »

« *Quel niveau de tenue de registres envisagez-vous : la traçabilité des animaux qui arrivent, les jambons produits chaque semaine?* »

Les parties intéressées semblaient généralement s'inquiéter des exigences en matière de traçabilité, et elles souhaitaient savoir quelles pourraient être les exigences minimales.

G) PERCEPTION DE DROITS
Généralités
Dans le but de protéger la santé des Ontariens et des Ontariennes et de maintenir la réputation de qualité et de salubrité des viandes de la province, toutes les viandes destinées à être vendues légalement au public doivent provenir d'animaux abattus dans un établissement agréé ou titulaire d'un permis, et elles doivent avoir été inspectées et approuvées soit par les autorités fédérales, soit par les autorités provinciales.

Seuls les animaux, la viande et les produits carnés qui ont été inspectés par les autorités fédérales peuvent être exportés dans une autre province ou dans un autre pays. La viande et les produits carnés qui sont produits et vendus à l'intérieur des frontières de l'Ontario sont inspectés par les autorités provinciales.

Depuis plusieurs années, en partenariat avec l'industrie de la viande, le MAAO a mis en œuvre des mesures draconiennes de réduction des coûts afin d'accroître le rapport coûts/efficacité du programme d'inspection. Cependant les droits perçus pour les permis et les heures supplémentaires d'inspection sont restés peu élevés malgré des exigences de plus en plus sévères.

Le juge Haines préconisait une augmentation substantielle (500 $ à 5 000 $) des droits perçus auprès des exploitants d'établissements de transformation de la viande lors de

la délivrance des permis, ce qui aurait permis de recouvrer la totalité des coûts administratifs et une partie des coûts d'inspection. Il proposait l'établissement d'un barème fondé sur le volume de production des établissements. Il recommandait également de facturer à l'établissement le coût des tests, par exemple des tests de suivi visant à démontrer que l'établissement en question est conforme aux exigences réglementaires.

Actuellement, la *Loi sur l'inspection des viandes* prévoit la perception de droits pour la délivrance des permis et pour les heures supplémentaires consacrées aux inspections. Un règlement distinct pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* fixerait le barème des droits de permis et des droits relatifs à la prestation de certains services, y compris les tests et les inspections supplémentaires.

Le MAAO a proposé que le montant des droits de permis soit déterminé en fonction du volume de production et qu'il se situe entre 750 et 5000 $ pour les abattoirs et les ÉTVA; il serait donc calculé à partir du nombre d'unités animales dans le cas des abattoirs et à partir du volume de production annuel en kilogrammes. On a effectué une comparaison avec d'autres juridictions et on a constaté que ces montants différaient peu des tarifs récemment mis à jour dans l'ensemble du Canada.

Points de vue des parties intéressées

« Les pouvoirs publics ont la responsabilité de veiller à ce que les aliments soient sans danger pour le consommateur. »

Barème des droits

« Les droits d'obtention de permis doivent être les mêmes pour tous, comme pour les permis de conduire. »

« Si vous calculez les droits selon le nombre d'unités animales et si je suis plus efficace qu'un autre, je paierai plus que lui. »

« Ce barème ressemble à une forme de recouvrement des coûts. Ces sommes doivent être payées par le public. La raison d'être de ce nouveau règlement est d'accroître la sécurité du public. »

« C'est le public qui souhaite cela. C'est le public qui paiera de toute façon, que ce soit à l'achat des produits ou par les taxes. Et c'est plus équitable si c'est par les taxes. »

Montant des droits

« Je souscris à l'idée de l'inspection obligatoire des viandes, et je suis prêt à payer pour cela. Cependant, si les droits sont exagérément élevés, ce sera la goutte qui fera déborder le vase. »

« Le gouvernement et le juge Haines ne savent pas ce que ça nous coûte. Chaque année, nous déboursons des milliers de dollars pour nous conformer à la réglementation. »

Dans toutes les réunions, on s'entendait largement pour dire que l'inspection des viandes était un service rendu au public et qu'à ce titre elle devrait être financée par le gouvernement. On a reconnu dans une certaine mesure que les droits pourraient être augmentés, mais pas jusqu'aux montants indiqués dans le document de discussion. Dans toute la province, on a entendu des opinions diverses sur le choix d'un montant fixe ou calculé en fonction des risques.

H) Programme d'aide aux etablissements de transformation des viandes

Généralités

Le Programme d'aide aux établissements de transformation des viandes a un budget de 25 350 000 $ et sera administré sur trois années; il doit permettre à cette industrie de mieux répondre aux nouvelles exigences en matière d'éducation et de formation, de prendre des décisions techniques et commerciales et de moderniser ses installations et ses modes d'opération à la suite de l'adoption du nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes*.

C'est la première fois depuis plus de 10 ans que la province effectue une révision majeure de ses exigences en matière de salubrité des aliments à l'égard des établissements de transformation de la viande. Durant toute cette période, dans ce domaine, des modifications importantes ont été apportées aux exigences fédérales de même qu'aux normes, établies au niveau national, que les provinces sont en voie d'adopter.

Le nouveau *Règlement sur l'inspection des viandes* s'applique aux abattoirs qui ne sont pas sous inspection fédérale et aux établissements de transformation de la viande qui n'ont pas d'atelier d'abattage (ÉTVA). Il prévoit un certain nombre d'exigences qui ont été décrites plus haut, notamment :

- la formation des employés des établissements de transformation de la viande
- l'établissement par écrit de programmes d'assainissement, d'entretien et de lutte contre les animaux nuisibles
- le flux des produits dans les établissements, de façon à réduire le risque de contamination croisée entre les produits bruts, les produits transformés et les matières non comestibles
- des installations, du matériel et des ustensiles qui sont conçus et entretenus de manière à faciliter leur nettoyage
- des locaux construits avec des matériaux imperméables à l'humidité et qui peuvent être nettoyés efficacement.

La mise en œuvre des exigences du nouveau règlement pourrait obliger les établissements à investir dans les installations, le matériel et les méthodes d'exploitation.

Les principaux objectifs du programme intérimaire d'aide à l'industrie de la viande seraient, d'une part, de renforcer la protection du public en facilitant la mise en

conformité avec le nouveau règlement et, d'autre part, de réduire le risque de fermeture d'entreprises à la suite de l'imposition des nouvelles normes de salubrité. Les buts à plus long terme sont d'aider les petites et moyennes entreprises de transformation de l'Ontario à maintenir leur accès aux marchés et à exploiter de nouveaux débouchés.

Points de vue des parties intéressées

« Nous effectuons de la transformation depuis 14 ans et avons une cote AA. Nous serions certainement prêts à recevoir une aide financière liée à cette nouvelle réglementation. »

« Nous n'aurions pas besoin de ces sommes si nous nous trouvions sur la liste des fournisseurs [des chaînes d'alimentation]. »

« Dans mon établissement, la grande question est la modernisation des installations. Et j'ai besoin d'une aide financière pour cela. »

« Il y a des risques d'abus. Tout ce qui peut être financé par le MAAO; on pourrait ajuster les droits de consultation en fonction du financement disponible. »

« Ils ne savent pas ce que tout cela coûte. Je ne pense pas qu'ils y aient beaucoup réfléchi. Récemment, on a évalué une modernisation à 400 000 $. »

« C'est à cause de tout cela que cette année je construis un établissement de transformation de la viande sans abattoir. Si cela ne nous rapporte rien, cela ne nous sera d'aucune utilité. Comment allez-vous nous aider? »

« Pour satisfaire aux nouvelles exigences réglementaires, je devrai probablement apporter quelques changements à mes opérations. Au cours des cinq dernières années, nous avons effectué des modifications majeures sans aucune aide financière. »

Le Programme d'aide aux établissements de transformation des viandes avait été annoncé avant les consultations, mais on avait peu de détails. Il y a eu un débat sur les grandes lignes du programme, mais on a annoncé aux exploitants qu'on leur présenterait de plus amples informations (et des formulaires de demande) lors de l'assemblée annuelle des Ontario Independent Meat Processors à London les 3 et 4 avril ainsi que sur le site Web du ministère.